Cuisinart[MD]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Four à convection grille-pain avec tournebroche TOB-200C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps
de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. Lisez toutes les instructions.

2. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS et avant de le nettoyer et avant de poser ou déposer des pièces. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure, n'immergez jamais le cordon ou la fiche ni toute autre pièce du four dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez toutes les instructions sur le nettoyage à la page 14.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique qui a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Confiez l'appareil à un centre de service après-vente Cuisinart autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler, au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart, au risque de causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent tirer dessus, ni venir en contact avec des surfaces chaudes pour éviter les dommages par la chaleur.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Ne placez pas de contenants scellés ou hermétiques dans le four.
13. Soyez extrêmement vigilant lorsque vous mettez des récipients faits d'une matière autre que du métal, du verre ou de la céramique dans le four.
14. Pour éviter les brûlures, soyez très prudent lorsque vous retirez la lèchefrite, le plateau ramasse-miettes ou les grilles ou que vous manipulez un récipient contenant de la graisse chaude.
15. Débranchez toujours le four grille-pain quand il ne sert pas. Ne rangez pas d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four.
16. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four.
17. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou n'importe quelle partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
18. N'obstruez pas le dessus du four, les évents de vapeur et les autres orifices du four pendant qu'il est fonction.
19. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille, des emballages d'aluminium ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
20. Ne laissez jamais l'appareil venir en contact avec des matériaux inflammables, tels que rideaux ou tentures, ni avec les murs, et ne laissez d'objets dessus pendant qu'il est en marche, car cela pourrait causer un incendie. N'utilisez pas l'appareil sous des armoires de cuisine suspendues.
21. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique, car des particules pourraient s'en détacher et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
22. N'essayez pas de déloger des aliments pendant que l'appareil est branché dans la prise électrique.
23. ATTENTION : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
24. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
25. Lorsqu'il y a lieu, branchez le cordon à l'appareil et vérifiez que le cycle de cuisson est arrêté avant de brancher le cordon dans la prise murale. Au moment de débrancher l'appareil, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour annuler le cycle de cuisson avant de retirer la fiche de la prise murale.

26. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.
27. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
28. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer ou arrêter la fonction de cuisson

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

On peut pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, essayer de l'inverser; si elle n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais contourner cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placer la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Ouvrir la boîte et retirer le livret d'instructions et tout autre document.
3. Soulever le matériel d'emballage, le four et les accessoires hors de la boîte.
4. Retirer toutes les autres pièces emballées dans la cellulose moulée et les retirer du matériel d'emballage. Vérifier qu'on a bien toutes les pièces énumérées sous la rubrique « Pièces et caractéristiques » à la page 4 avant de mettre le matériel au rancart.
5. Retirer toutes les étiquettes de protection ou de promotion sur le four et les autres pièces.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser le four la première fois, essuyer la base, le dessus et le panneau de commande avec un chiffon humide pour éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée pendant le transport. Nettoyer parfaitement tous les accessoires. Laver la grille du four, la lèchefrite et sa grille, le tournebroche et le plateau ramasse-miettes à la main à l'eau chaude savonneuse. Prendre soin de nettoyer parfaitement tous les accessoires avant chaque utilisation.

Au moment de l'utiliser, placer le four de sorte qu'il y ait un espace libre de deux à quatre pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne pas l'utiliser sur une surface sensible à la chaleur. NE JAMAIS RANGER D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI ON LE FAIT, PRENDRE SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDER LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité 2
Instructions de déballage. 3
Mise en service 3
Caractéristiques et avantages 4
Panneau de commande. 6
Réglage de l'horloge 7
Positions de la grille. 7
Fonctions du four. 7
Mode d'emploi. 10
Nettoyage et entretien 16
Recettes. 17
Garantie 37

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Afficheur numérique ACL bleu rétroéclairé**
   Montre la fonction choisie, le degré de grillage, la température et la durée de cuisson. Indique également quand le four est en mode de PRÉCHAUFFAGE ou PRÊT.
2. **Cadran sélecteur**
   Permet de sélectionner la fonction désirée ainsi que de régler la durée de cuisson, l'heure, la température et le degré de grillage.
3. **Touche convection (Conv)**
   Met en marche le ventilateur de convection pour les différents modes de cuisson.
4. **Touche tournebroche**
   Met en marche les options de cuisson au tournebroche.
5. **Interrupteur marche/arrêt**
   Démarre ou arrête une fonction de cuisson. Sert aussi à mettre le four en marche lorsqu'il est en mode veille (branché, mais non allumé).
6. **Plateau ramasse-miettes coulissant**
   Le plateau se retire par l'avant du four pour faciliter le nettoyage. Il suffit d'ouvrir la porte pour le retirer.
7. **Intérieur facile d'entretien**
   Les parois intérieures sont revêtues d'un revêtement qui se nettoie facilement.
8. **Grille de four**
   La grille peut être placée dans quatre positions différentes. Les deux positions supérieures comportent une butée qui arrête les grilles à mi-chemin. Pour sortir la grille, il faut soulever l'avant et la tirer.
9. **Lèchefrite**
   S'emploie seule pour la cuisson au four ou le rôtissage, ou avec sa grille pour la cuisson au grilloir.
10. **Grille de lèchefrite**
    S'utilise dans la lèchefrite pour la cuisson au grilloir.

11. **Fourches de broche**
Le tournebroche est utilisé pour le rôtissage de grosses pièces de viande ou des poulets. Les fourches bloquent l'aliment sur la broche.

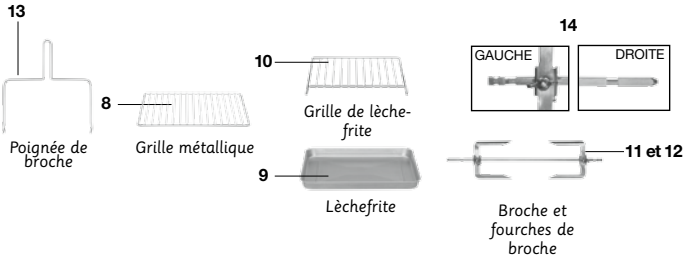
12. **Broche**
Sert à embrocher les aliments à rôtir.

13. **Poignée de broche**
Sert à retirer la broche de son support dans le four.

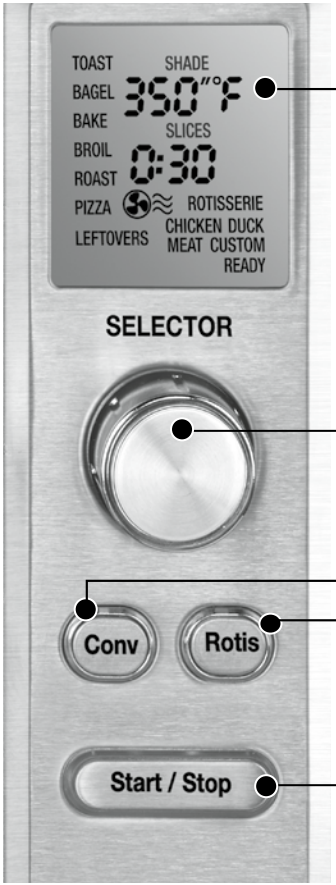
14. **Prises de broche**
Les prises de la broche sont situées dans les parois gauche et droite au centre du four.

15. **Range-cordon (non montré**)
Permet d'enrouler la longueur excédentaire de cordon pour qu'elle n'encombre pas le dessus du comptoir.

16. **Sans BPA (non montré)**
Toutes les pièces avec lesquels les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA.



Familiarisez-vous avec le panneau de commande



Afficheur ACL

Le grand afficheur ACL rétroéclairé bleu est facile à lire. Il indique clairement la fonction, la durée, la température et le degré de grillage qui ont été choisis. Il indique l'heure lorsque le four est branché, mais qu'il est inactif.

Cadran sélecteur

Sert à sélectionner la fonction désirée, à modifier la durée de cuisson ou la température programmées et à choisir le degré de grillage. Il suffit de tourner le cadran pour faire défiler les fonctions, la durée et la température, puis d'appuyer dessus pour retenir l'option désirée.

Convection

Sert à mettre en marche le ventilateur de convection pendant n'importe quelle fonction de cuisson. La convection accélère la cuisson et donne des résultats plus uniformes.

Tournebroche

Sert à sélectionner l'une des options de cuisson programmées pour la cuisson au tournebroche : poulet, canard, viande et cuisson personnalisée

Interrupteur marche/arrêt

Sert à mettre le four en marche une fois que la fonction, la température et la durée de cuisson ont été réglées. Toute fonction de cuisson peut être interrompue par simple abaissement de cette touche.

Réglage de l’horloge

Brancher le four dans une prise c.a. de 120 volts : l’afficheur s’éclairera en bleu et l’horloge indiquera 12:00 am. Pour régler l’heure, appuyer sur le cadran sélecteur jusqu’à ce que l’heure se mette à clignoter. Tourner le cadran pour régler l’horloge à l’heure désirée, puis appuyer dessus pour l’accepter. Pour régler l’heure passée midi, tourner le cadran au réglage jusqu’après 11 et l’indication « pm », s’affiche. Tourner le cadran aux minutes désirées, puis appuyer dessus pour les accepter.

Bips sonores

Il est possible de modifier le volume des bips sonores. Il suffit d’abaisser les touches Tourne et Conv simultanément pendant deux secondes : le chiffre 1 (le réglage par défaut) s’affiche dans l’afficheur. Pour fermer le volume, tourner le cadran jusqu’à ce qu’un 0 soit affiché, puis appuyer dessus pour retenir ce réglage. Pour monter le volume, tourner le cadran jusqu’à ce qu’un 2 soit affiché, puis appuyer dessus pour retenir ce réglage. Lorsque le four est débranché, le volume revient au réglage par défaut (1).

POSITIONS DE LA GRILLE

Chaque recette indique la position de grille qui permet d’obtenir les meilleurs résultats qui soient. Voici les différentes positions possibles.

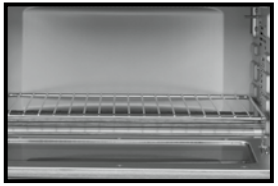
Cuisson au four ou rôtissage : Position 1 ou 2.

Grillage : Toujours la position 3. **. MISE EN GARDE :** Mettre la grille dans la position 1 ou 4 pour le grillage peut causer un incendie.

Pizza : Toujours la position 3.

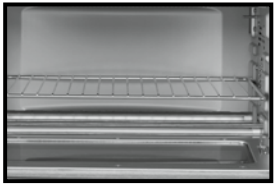
Cuisson au grilloir : Position 4.

Position 1



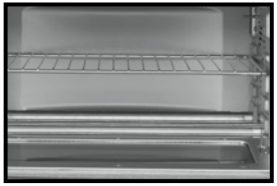
1

Position 2



2

Position 3



3

Position 4

Plateau ramasse-miettes

Le plateau s’insère en position par l’avant du four grille-pain. Il suffit de tirer sur sa poignée intégrée pour le retirer et le nettoyer.
Il ne faut jamais le recouvrir de papier d’aluminium.

FONCTIONS DU FOUR

Fonctions de grillage – Toutes les fonctions de grillage comportent une option de décongélation intégrée. Tourner le cadran sélecteur à la position de l'icône de flocon de neige ❄ pour griller les articles congelés.

Fonction de grillage	Position de grille	Degré de grillage programmé	Fourchette de grillage	Nombre de tranches programmé	Nombre de tranches possibles
Pain	3	4	1 à 7	3 – 4	1–2, 3–4, 5–6
Bagel	3	4	1 à 7	3 – 4	1–2, 3–4, 5–6

Fonctions de cuisson– Voici un guide très général des fonctions de cuisson. On trouvera tous les renseignements utiles sur chaque fonction dans les pages 8 à 12 qui suivent..

Fonction de cuisson	Position de grille	Température par défaut	Fourchette de température	Durée de cuisson programmée	Option Convection	Aliments recommandés
Cuisson au four	1, 2	350 °F (176 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	30 minutes	Oui	Pains et pâtisseries, casseroles
Cuisson au grilloir	4	500 °F (260 °C)	Température fixe	10 minutes	Oui	Biftecks, côtelettes, hamburgers, poisson, fruits de mer, grillage dessus
Rôtissage	1, 2	400 °F (204 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	30 minutes	Oui	Grosses pièces de viande, légumes, poulet
Pizza	3	450 °F (232 °C)	350 à 450 °F (176 à 232 °C)	14 minutes = Pizza de 12 po (30 cm)	Oui	Pizza, fraîche ou congelée
Garde-au-chaud	1, 2, 3	175 °F (80 °C)	150 à 300 °F (66 à 150 °C)	30 minutes	Oui	Maintient les aliments à la température de service
Restants	1, 2, 3	325 °F (162 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	20 minutes	Oui	Réchauffe les restants à la température de service

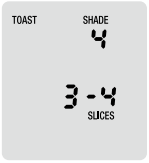
FONCTIONS DE TOURNEBROCHE

Option de cuisson	Position de grille	Température par défaut	Fourchette de température	Durée de cuisson programmée	Option Convection	Aliments recommandés
Poulet	1*	450 °F (232 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	60 minutes	Oui	Poulet ou autre volaille
Canard	1*	325 °F (162 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	1 hour 30 minutes	Oui	Canard
Viande	1*	425 °F (220 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	40 minutes	Oui	Bœuf, agneau, porc
Perso	1*	350 °F (180 °C)	150 à 450 °F (66 à 232 °C)	30 minutes	Oui	Poisson, fruits, légumes

** La lèchefrite doit être sur la grille dans la position 1 afin de recueillir les gras de cuisson

MODE D'EMPLOI

GRILLAGE



APlacer la grille dans la position 3.

Mettre les tranches de pain dans le four.

Régler le cadran à la fonction Grillage et appuyer dessus. L'indication « degré de grillage » se met à clignoter : tourner le cadran au degré de grillage désiré entre 1 et 7 et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'indication « Tranches » se met à clignoter : tourner le cadran au nombre de tranches désirées et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'icône de congélation (flocon de neige) se met à clignoter : tourner le cadran pour accepter ce réglage s'il s'agit de pain congelé. Sinon, appuyer simplement sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer le grillage.

Conseils de grillage du pain

La durée de grillage varie selon l'épaisseur et la température du pain. Si le pain est tranché mince, un degré de grillage plus pâle sera préférable, car le pain grillera plus rapidement. Le pain congelé prend plus de temps à griller que le pain à la température de la pièce.

Teinte désirée

Pâle. . . . . .Réglage 1 ou 2

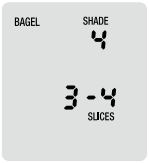
Moyen. . . . . .Réglage 3, 4 ou 5

Foncé. . . . . Réglage 6 ou 7

BAGEL

Placer la grille dans la position 3.

Placer les bagels dans le four, face coupée vers le haut.



Régler le cadran à la fonction Bagel et appuyer dessus. L'indication « degré de grillage » se met à clignoter : tourner le cadran au degré de grillage désiré et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'indication « Tranches » se met à clignoter : tourner le cadran au nombre de moitiés de bagel et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'icône de congélation (flocon de neige) se met à clignoter : tourner le cadran pour accepter ce réglage s'il s'agit d'un bagel congelé. Sinon, appuyer simplement sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer le grillage.

Conseil de grillage des bagels

Au réglage « bagel », les éléments du haut fonctionnement à pleine puissance et ceux du bas à mi-puissance. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer la moitié de bagel sur la grille, face coupée vers le haut.

CUISSON AU FOUR

Placer la grille dans la position 1 ou 2.

Régler le cadran à la fonction Cuisson au four et appuyer dessus.

La température de cuisson se met à clignoter : tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

La durée se met à clignoter : tourner le cadran à la durée de cuisson désirée et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour laisser le four préchauffer (l'afficheur indique PRÉCHAUFFAGE). Lorsque le four atteint la température de réglage, un bip sonore se fait entendre et l'afficheur indique PRÊT. Enfourner les aliments. La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur indique l'heure à nouveau.

Il est possible de sélectionner la fonction Convection en tout temps avant d'abaisser l'interrupteur marche/arrêt ou après l'avoir abaissé.

Conseils pour la cuisson au four

La fonction Cuisson au four convient aux aliments cuits au four plus délicats, comme les gâteaux, les flans et les œufs.

La fonction Cuisson au four avec convection convient à la plupart des produits de pâtisserie-boulangerie qui nécessitent un degré de brunissage

uniforme, comme les muffins, les scones, les cookies, les pâtisseries et les pains.

En mode convection, les aliments cuisent plus rapidement. Commencer à vérifier le degré de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson recommandée pour la cuisson conventionnelle.

Les mets à base d'agrumes ou d'autres fruits contenant de l'acide citrique peuvent endommager le fini émaillé de la lèchefrite. Lorsque l'on fait cuire de tels mets, il est recommandé de tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'aluminium.

CUISSON AU GRILLOIR

Placer la grille dans la position 4.

Régler le cadran à la fonction Cuisson au grilloir et appuyer dessus.

La température de cuisson au grilloir est fixe à 500 °F (260 °C); elle n'est pas modifiable.

La durée se met à clignoter : tourner le cadran à la durée de cuisson désirée et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

Enfourner les aliments et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer la cuisson. (Il n'y a pas de préchauffage pour la cuisson au grilloir.)

Il est possible de démarrer la Convection en tout temps avant d'abaisser l'interrupteur marche/arrêt ou après l'avoir abaissé.

La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur indique l'heure à nouveau.

Conseils pour la cuisson au grilloir

La cuisson au grilloir par convection est toute indiquée pour les viandes et les poissons. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer la grille de lèchefrite dans la lèchefrite. Les mets à base d'agrumes ou d'autres fruits contenant de l'acide citrique peuvent endommager le fini émaillé de la lèchefrite. Lorsque l'on fait cuire de tels mets, il est recommandé de tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'aluminium.

La cuisson au grilloir conventionnelle (sans convection) convient pour faire dorer le dessus de certains mets, comme les casseroles et les sandwiches.

Surveiller la cuisson! Les aliments grillent rapidement sous le grilloir.

RÔTISSAGE

Placer la grille dans la position 1 ou 2.

Régler le cadran à la fonction Rôtissage et appuyer dessus.

La température de rôtissage se met à clignoter : tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

La durée se met à clignoter : tourner le cadran à la durée désirée et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour laisser le four préchauffer (l'afficheur indique PRÉCHAUFFAGE).

Lorsque le four atteint la température de réglage, un bip sonore se fait entendre et l'afficheur indique PRÊT. Enfourner les aliments. La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur indique l'heure à nouveau.

Il est possible de démarrer la Convection en tout temps avant d'abaisser l'interrupteur marche/arrêt ou après l'avoir abaissé.

Conseils pour le rôtissage

Le rôtissage avec convection raccourcit considérablement la durée de cuisson et donne des viandes et des volailles rôties à l'extérieur et juteuses à l'intérieur.

Les légumes rôtis mettent l'eau à la bouche! La caramélisation leur donne un petit goût sucré savoureux.

Les mets à base d'agrumes ou d'autres fruits contenant de l'acide citrique peuvent endommager le fini émaillé de la lèchefrite. Lorsque l'on fait cuire de tels mets, il est recommandé de tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'aluminium.

PIZZA

Placer la grille dans la position 3.

Régler le cadran à la fonction Pizza et appuyer dessus.

La température se met à clignoter : tourner le cadran à la température applicable et appuyer dessus.

La taille de la pizza se met à clignoter : tourner le cadran à la taille désirée et appuyer dessus.

Pour la cuisson d'une pizza fraîche, tourner le cadran pour effacer le flocon de neige et appuyer dessus. Pour la cuisson d'une pizza congelée, tourner le cadran pour faire afficher le flocon de neige.

La durée se met à clignoter : tourner le cadran à la durée de cuisson désirée et appuyer dessus. Abaisser l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer le préchauffage.

Dans le cas d'une pizza fraîche, s'assurer que la pizza est prête sur une tôle à pizza ou dans la lèchefrite.

Lorsque l'afficheur indique PRÊT, enfourner la pizza. La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur indique l'heure à nouveau.

Conseils pour la cuisson de la pizza

FPour faire cuire une pizza fraîche, utiliser une tôle à pizza ou la lèchefrite qu'on aura huilée au préalable.

Les durées de cuisson sont programmées en fonction de la taille de la pizza. Ce ne sont que des suggestions; elles peuvent être modifiées selon les préférences de chacun. Pour ce qui est de la pizza congelée, suivre les instructions sur l'emballage, car la durée varie en fonction de l'épaisseur de la pizza.

RESTANTS

Placer la grille dans la position 2 ou 3.

Régler le cadran à la fonction Restants et appuyer dessus.

La température se met à clignoter : tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus.

La durée se met à clignoter : tourner le cadran à la durée désirée et appuyer dessus.

Enfourner les aliments et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer le chauffage. (Il n'y a pas de période de préchauffage pour la fonction Restants.)

La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée sélectionnée, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur indique l'heure à nouveau.

GARDE-AU-CHAUD

Placer la grille dans la position désirée (1, 2 ou 3).

Régler le cadran à la fonction Garde-au-chaud et appuyer dessus.

La température se met à clignoter : tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus.

La durée se met à clignoter : tourner le cadran à la durée désirée et appuyer dessus.

Enfourner les aliments et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer le chauffage. (Il n'y a pas de période de préchauffage pour la fonction Garde-au-chaud.)

La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée sélectionnée, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur indique l'heure à nouveau.

CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection utilise un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, ce qui accélère la cuisson et donne des résultats plus uniformes. De manière générale, pour la cuisson par convection, il faut réduire la température indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C).

La cuisson par convection est compatible avec toutes les fonctions du four : Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Rôtissage, Pizza, Tournebroche, Garde-au-chaud et Restants. Pour utiliser la cuisson par convection, sélectionner d'abord la fonction avec le cadran sélecteur, puis régler la température du four et la durée de cuisson. Appuyer ensuite sur la touche Convection pour mettre le ventilateur en marche : l'icône de cuisson par convection s'affiche. Il est possible de mettre le ventilateur de convection en marche en tout temps pendant le réglage de la fonction de cuisson, pendant le préchauffage ou même pendant la cuisson. Il est aussi possible de l'éteindre en tout temps; il suffit de ré-appuyer sur la touche convection.

TOURNEBROCHE

Placer la lèchefrite sur la grille à la position 1.

Pour utiliser le tournebroche, toujours commencer par un four froid et toujours mettre la lèchefrite en place pour recueillir les gras de cuisson.

Appuyer sur la touche Tournebroche : tourner le cadran à l'option désirée (Poulet, Canard, Viande, Perso) et appuyer dessus.

La température se met à clignoter : tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus.

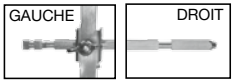
La durée se met à clignoter : tourner le cadran à la durée désirée et appuyer dessus.

Toutes les options de rôtisserie sont programmées avec la convection. Mais il est possible de mettre la convection hors fonction en tout temps avant ou après l'abaissement de l'interrupteur marche/arrêt; il suffit d'appuyer sur la touche convection.

Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer l'opération : la minuterie commence le compte à rebours.

Enfourner les aliments embrochés dans le four avant de sélectionner la fonction Tournebroche. Pour savoir comment trousser une volaille ou ficeler un rôti, voir les instructions à la page suivante. Prendre soin de placer la broche correctement dans le four. L'extrémité droite présente une encoche et est légèrement arrondie tandis que l'extrémité gauche présente deux encoches et est plate. Une fois la broche posée dans le four, appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt

Le four est programmé en fonction de chaque option : Poulet, Canard ou Viande. Pendant les 10 premières minutes de chaque cycle, les quatre éléments du four sont allumés afin que le four réchauffe rapidement. Ensuite, pour le reste du cycle, les deux éléments du haut s'allumeront et s'éteindront en alternance, selon le programme, afin de maintenir la température dans le four et de cuire les aliments à la perfection. Durant la phase finale du programme, la température augmente automatiquement afin de dorer la peau ou la surface extérieure de l'aliment et de la rendre croustillante.



La fonction Perso peut être utilisée pour régler la température et la durée de cuisson pour les autres types d'aliments, tels que le poisson, les fruits ou les légumes.

À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur indique l'heure à nouveau.

CONSEILS POUR LA CUISSON DU CANARD

Lorsque vous utilisez la fonction rotisserie duck, mettez deux feuilles d'aluminium propres sur un plat de cuisson, une de gauche à droite et l'autre, du devant à l'arrière. Les bords des feuilles doivent dépasser les quatre rebords du plat d'environ 1,25 cm (1/2 po) et les recouvrir (voir l'illustration ci-dessous). Ceci aidera à empêcher le surplus de gras de canard d'éclabousser ou de s'égoutter. N'ouvrez pas la porte au cours des 15 dernières minutes du cycle de cuisson du canard afin d'éviter les éclaboussures de gras chaud. Une fois que le cycle de cuisson est terminé et que le four est éteint, assurez-vous que le gras de canard ne bout pas dans le plat ou n'éclabousse pas lorsque vous retirez le canard. Ne retirez pas le plat de cuisson tant et aussi longtemps que le four et le plat n'ont pas complètement refroidi.

CONSEILS D'UTILISATION DU SUPPORT ET DES BROCHES À RÔTIR
UTILISATION DU SUPPORT ET DES BROCHES À RÔTIR

L'essentiel, lorsque vous utilisez un support et des broches à rôtir, c'est de vous assurer que tout tient solidement, en particulier lorsque vous utilisez la fonction Rotisserie pour faire cuire de la volaille ou autre viande. Une fois que vous aurez maîtrisé l'art du troussage, le reste sera facile!

1. Troussez d'abord le poulet très solidement. Au fur et à mesure qu'il tourne et cuit, sa taille réduira. Ainsi, plus il est troussé solidement dès le début de la cuisson, plus il tournera et cuira uniformément. Vous trouverez, à la page 12 du livret d'instructions, un guide pour réaliser un troussage simple. N'hésitez pas à doubler le troussage si vous croyez que le tout ne tient pas assez solidement.
2. Insérez le support à rôtir dans la pièce de viande troussée. Assurez-vous que le support est bien centré.
3. Insérez les broches à angles alternants (une broche à l'horizontale par rapport au support, l'autre à la verticale) pour tenir la pièce de viande plus fermement. Assurez-vous que les broches sont insérées solidement, car elles risquent de toucher un os. Il est possible que vous ayez à les réaligner de façon qu'elles pénètrent la chair ou une cavité. L'extrémité de la broche doit affleurer la pièce

de viande. Tournez les broches pour qu'elles soient fixées le plus solidement possible.

4. Une fois que la viande est fixée solidement sur la broche, mettez-la dans le four froid et installez la plaque de cuisson à la position la plus basse pour que le gras ou le jus de cuisson s'y écoule.
   Remarque : Si vous n'utilisez pas les broches avec le support à rôtir pour faire cuire la pièce de viande au tournebroche (volaille, rôti, etc.), elle ne tournera pas!

TROUSSAGE DE LA VOLAILLE

Pour assurer une cuisson plus uniforme, il est important de bien ficeler les viandes de la ficelle de boucher avant de les embrocher.

1. Enfiler la pièce (volaille ou viande) sur la broche (fig. 1).
2. Piquer les fourches à des angles différents pour qu'elles retiennent bien la pièce (fig. 2).
3. Poser et serrer les vis à ailettes qui retiennent les fourches sur la broche.

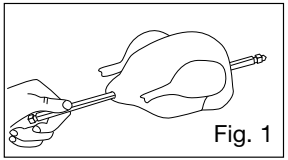


Fig. 1

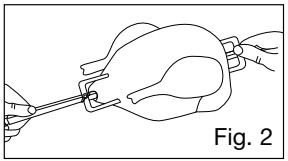
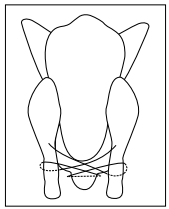
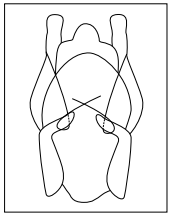


Fig. 2

Il y a différentes façons de trousser une volaille, mais elles donnent toutes essentiellement le même résultat. Poser la carcasse sur le dos. Faire passer les ailes dans le dos. Utiliser une ficelle qui fait quatre à cinq fois la longueur de la volaille. Placer le milieu de la ficelle sous le bassin, juste en avant de la queue. Ramener la ficelle sur le dessus et la passer par-dessus la queue en la croisant. Enrouler les deux extrémités autour de chaque pilon, tirer dessus pour rapprocher les pilons et les croiser les deux extrémités de nouveau.



Retourner la volaille. Ramener les extrémités de la ficelle vers les cuisses et les passer autour des ailes en prenant soin d'insérer le bout des ailes. Ramener les extrémités de la ficelle vers le cou. Rabattre la peau du cou (s'il y a lieu) sur la poitrine et nouer étroitementw.



SAUMURAGE

Le saumurage consiste à mettre un produit dans une solution de sel afin de le conserver ou de l'imprégner. Le saumurage rend les viandes maigres (poulet, dinde ou porc) rôties, plus juteuses. Donc, quand le temps le permet, il est fortement recommandé de faire saumurer la viande; le résultat en vaut vraiment la peine.

Préparer assez de saumure pour recouvrir l'aliment. Pour les grosses pièces de viande ou les grosses volailles, il faudra faire dissoudre 1 tasse (250 ml) de sel de table ou 1½ tasse (375 ml) de sel cascher dans 1 gallon (3,8 litres) d'eau froide et pour les pièces plus petites, ½ tasse (125 ml) de sel cascher dans 1 pinte (1 litre) d'eau.

Choisir un récipient qui ne réagira pas avec le sel ou un sac en plastique à glissière assez grand pour que la pièce soit complètement recouverte de saumure. Mettre la pièce dans le récipient ou le sac et ajouter la saumure. Couvrir le récipient ou fermer le sac et laisser mariner au réfrigérateur.

La durée de saumurage varie selon la grosseur de la pièce à saumurer. Voici quelques lignes directrices simples :

TEMPÉRATURES DES VIANDES CUITES

Toujours vérifier la température interne de la viande au moyen d'un thermomètre à lecture instantanée.

Aliment	Options	Température de cuisson	Durée	Température interne
Poulet entier	Rotisserie, Roast, Convection	450°F (232°C)– rotisserie (fonction Chicken) 425°F (220°C)– Roast	50 à 75 minutes	165°F (74°C) – poitrine 170°F à 175°F (77°C à 80°C) cuisse
Morceaux de poulet	Bake, Convection	400°F (204°C) – Bake, convection	30 à 45 minutes	165°F (74°C)– poitrine 170°F à 175°F (77°C à 80°C) cuisse
Canard	Rotisserie, Convection	325°F + 425°F [160°C + 220°C (fonction Duck)]	90 minutes	170°F à 175°F (77°C à 80°C) cuisse
Boeuf, agneau	Rotisserie, Roast, Convection	425°F (220°C) – rotisserie (fonction Meat) 425°F (220°C) – Roast	15 minutes/ livre	Saignat – 125°F (52°C) Mi-saignant – 130°F à 135°F (54°C à 57°C) À point – 135°F à 140°F (57°C à 60°C) À point, bien cuit – 140°F à 150°F (60°C à 70°C) Bien cuit – 155°F (68°C) * Toutes les températures internes sont établies selon un repos de 5 minutes
Porc	Rotisserie, Roast, Convection	425°F (220°C) – rotisserie (fonction Meat) 425°F (220°C) – Roast	20 minutes/ livre	Mi-saignant – 145°F (62°C) À point – 150°F (66°C) Bien cuit – 160°F (71°C) * Toutes les températures internes sont établies selon un repos de 5 minutes
Poisson entier	Rotisserie, Roast, Convection	400°F (204°C)– rotisserie (fonction Custom) 400°F (204°C)– Roast, Convection	15 à 20 minutes	145°F (63°C)
Filets de poisson	Bake, Convection	400°F (204°C)	10 à 20 minutes (en fonction de l'épaisseur)	145°F (63°C)

Poulet entier	3 à 8 heures
Poulet en morceaux	1 à 2 heures
Poitrine de dinde	4 à 6 heures
Poulets Cornish	1 à 2 heures
Côtelettes de porc	2 à 6 heures
Filet de porc	2 à 6 heures
Longe de porc	24 heures

Il est très important de rincer et d'assécher parfaitement la pièce quand on la retire de la saumure pour qu'elle ne soit pas salée, mais juteuse, à la fin de la cuisson.

Modification de la température, de la durée de cuisson ou de la fonction en cours de cycle

Modification de la température : Pendant le cycle de cuisson, l'afficheur indique le compte à rebours de la durée de cuisson. Appuyer sur le cadran sélecteur jusqu'à ce qu'un bip sonore se fasse entendre et que la température qui avait été sélectionnée au départ se mette à clignoter. Tourner le cadran jusqu'à l'affichage de la température désirée, puis appuyer sur le centre du cadran pour l'accepter. Un bip sonore se fait entendre.

Modification de la durée de cuisson : Appuyer sur le cadran sélecteur jusqu'à ce que la température commence à clignoter, puis appuyer de nouveau dessus : La minuterie se met à clignoter et l'afficheur indique le temps qui reste à la durée de cuisson. Tourner le cadran jusqu'à l'affichage de la nouvelle durée désirée, puis appuyer sur le centre du cadran pour l'accepter : La nouvelle durée de cuisson est affichée et le processus de cuisson se poursuit.

Modification de la fonction : Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour interrompre le programme en cours. Tourner le cadran jusqu'à l'affichage de la fonction désirée, puis appuyer sur le centre du cadran pour l'accepter.

Éléments

Les éléments du four sont programmés selon les différentes fonctions. Parfois, certains des éléments ne sont pas allumés, parfois certains chauffent à pleine puissance et d'autres non, de sorte qu'ils ne seront pas tous du même rouge vif. Par exemple, pour la fonction Bagel, les éléments du haut chaufferont à pleine puissance et ceux du bas, à demi-puissance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours laisser le four refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Commencer par débrancher le four de la prise murale.
2. Pour nettoyer l'extérieur, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs afin de ne pas endommager le fini. Passer simplement un chiffon humide propre et essuyer parfaitement. Si l'on utilise un produit nettoyant, le verser sur le chiffon et non directement sur le four.
3. Pour nettoyer l'intérieur, utiliser un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge sur laquelle un nettoyant aura été vaporisé. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou rigoureux puissants directement sur les surfaces inférieures pour ne pas endommager le fini. Ne jamais utiliser de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures.
4. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, le sortir du four par l'avant en tirant dessus. Jeter les miettes et essuyer le plateau avec un chiffon humide, puis le reposer dans le four. Pour éliminer les résidus tenaces, laisser le plateau tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un produit nettoyant non abrasif. Ne jamais faire fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes.
5. Laver la grille du four, la lèchefrite et sa grille, la broche et ses fourches, et le plateau ramasse-miettes à la main à l'eau chaude savonneuse. Au besoin, les frotter avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon. Pour en prolonger la durée de vie, il n'est pas recommandé de les laver au lave-vaisselle.
6. Ne jamais enrouler le cordon autour du four. Utiliser plutôt les pinces de rangement spécialement conçues au dos.
7. Confier toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

IMPORTANT : Toujours nettoyer la voûte (le plafond) du four après la cuisson d'aliments gras. Cela assurera le bon fonctionnement continu du four et le grillage uniforme des aliments, cycle après cycle.

RECETTES

Brunch/hors-d'œuvre :

Gâteau streusel aux bleuets....18

Quiche aux champignons et aux poireaux avec gruyère 19

Pâte brisée 19

Trempette aux épinards, au gorgonzola et à l'artichaut 20

Nachos suprêmes 21

Pelures de pomme de terre 21

Mets principaux :

Poulet rôti aux fines herbes 22

Poulet jerk à la jamaïcaine 22

Canard entier rôti 23

Canard glacé au gingembre 24

Gigot d'agneau du Moyen-Orient avec sauce yogourt-tahini 25

Rôti de porc au romarin et à la sauge 26

Rôti de bœuf au raifort 26

Bar commun entier rôti 27

Poulet Cornish à la glace Hoisin 28

Hambourgeois grillés 28

Pizza :

Pâte à pizza classique 29

Pâte à pizza sans gluten....29

Pizza blanche aux olives, aux tomates raisin et au bacon 30

Pizza aux épinards et à l'ail 31

Mets d'accompagnement :

Fenouil braisé à l'orange et aux olives....31

Courge gland farcie....32

Pommes de terre farcies....33

Mélange de légumes-racines rôtis 34

Pain/dessert :

Petits pains au beurre....34

Carrés au chocolat mi-amer à l'expresso avec ganache....35

Croustillant à la rhubarbe et aux fraises 36

Ananas rôti....37

Gâteau streusel aux bleuets

Ce gâteau moelleux comblera votre hôtesse.
Une fois tranché, il est très beau.

Donne un gâteau de 9 pouces (23 cm), soit 12 portions.

Enduit végétal de cuisson

Garniture de miettes :

¾ t. (180 ml) de farine tout usage non blanchie
¼ t. (50 ml) de cassonade dorée, tassée
¼ t. (50 ml) de sucre granulé
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
1 pincée de sel cascher
½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi

Gâteau :

1⅓ t. (325 ml) de farine tout usage non blanchie
¾ c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate de soude
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
⅓ t. (75 ml) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm) température ambiante
½ t. (125 ml) + 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé
1 gros œuf
½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
⅓ t. (75 ml) de babeurre
1 t. (250 ml) de bleuets frais

1. Vaporiser un moule carré de 9 pouces (23 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
2. Préparer la garniture. Mettre les ingrédients secs de la garniture dans un petit bol et combiner à l'aide d'un fouet. Ajouter la vanille et le beurre fondu et mélanger avec une fourchette ou avec les doigts, jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse; réserver.
3. Préparer la pâte à gâteau. Dans un petit bol, mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel; réserver. Mettre le beurre et le sucre dans un bol de taille moyenne et mélanger avec un batteur à main Cuisinart[MD] pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'œuf et la vanille; battre jusqu'à consistance homogène. Ajouter le tiers des ingrédients secs réservés et remuer jusqu'à ce qu'ils soient presque incorporés. Ajouter la moitié du babeurre en alternance avec les ingrédients réservés en finissant par les ingrédients secs en remuant seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.
4. Verser la pâte dans le moule préparé. Recouvrir d'une couche de bleuets et appuyer dessus pour les enfoncer légèrement. Recouvrir uniformément du mélange de miettes réservé.
5. Placer la grille dans la position 2. Préchauffer le four au réglage Cuisson par convection à 350 °F (180 °C) pendant 25 minutes. Lorsque le four est préchauffé, enfourner le gâteau. Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce qu'une sonde piqué au centre ressorte propre. Laisser refroidir légèrement avant de trancher et de servir..

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 207 (35 % de lipides) • glucides 37 g • protéines 3 g • lipides 5 g • gras saturés 3 g • cholestérol 29 mg • sodium 148 mg • calcium 13 mg • fibres 1 g

Quiche aux champignons et aux poireaux avec gruyère

Idéale pour le brunch du dimanche, cette quiche est sûre de plaire à tous.

Donne une quiche de 9 po (23 cm), soit 8 à 12 portions.

1 fond de tarte de 9 po (23 cm) cuit à blanc (la moitié de la recette de pâte brisée qui suit)

Garniture :

1½ c. à thé (7 ml) de beurre non salé ou d'huile d'olive
1 petit poireau, parties blanches et vert pâle seulement, finement tranchées
4 oz de champignons blancs ou bruns tranchés (1½ à 2 t. [375 à 500 ml])
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
¼ c. à thé (1 ml) de feuilles de thym frais
½ t. (125 ml) de lait entier
½ t. (125 ml) de crème épaisse
4 gros œufs
½ t. (125 ml) de gruyère ou fromage suisse déchiqueté

1. Préparer la garniture : Faire fondre le beurre dans un grand poêlon à feu moyen. Ajouter le poireau, une pincée de sel et de poivre et faire sauter pendant environ 2 ou 3 minutes, jusqu'à ce que le poireau ait ramolli. Ajouter les champignons et le thym et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et dorés. Ajouter du beurre ou de l'huile si le poêlon semble trop sec. Réserver.
2. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, battre ensemble le lait, la crème épaisse et les œufs avec le reste du sel et du poivre à l'aide d'un fouet.
3. Étaler le mélange de poireaux et de champignons uniformément dans le fond de tarte cuit. Ajouter la préparation d'œufs. Saupoudrer du fromage déchiqueté uniformément sur le dessus.
4. Placer la grille du four dans la position 2. Régler le four à Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 16 minutes. Enfourner la quiche dans le four préchauffé en faisant attention pour ne pas se brûler. Cuire jusqu'à ce que la préparation d'œufs soit parfaitement prise.
5. Faire dorer le dessus de la quiche sous le grilloir pendant 2 à 3 minutes, si on le désire.
6. Laisser refroidir pendant environ 5 minutes avant de trancher et de servir.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 12 portions) :
Calories 194 (70 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 5 g • lipides 15 g • gras saturés 9 g • cholestérol 102 mg • sodium 232 mg • calcium 73 mg • fibres 0 g

Pâte brisée

Cette pâte convient autant aux mets sucrés que salés

Donne une quantité suffisante de pâte pour deux tartes de 9 pouces (23 cm) à une croûte ou une tarte à deux croûtes

2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
1 t. (250 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, froid et coupé en dés
4 c. à soupe (60 ml) d'eau glacéer

1. Mettre la farine et le sel dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart[MD] muni du couteau hachoir. Battre pendant 10 secondes. Ajouter le beurre et transformer par impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux. Verser l'eau sur le mélange, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, et transformer seulement jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Diviser la pâte en deux quantités égales et façonner chacune en un disque. Envelopper chaque disque dans un film plastique et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.*
2. Pour abaisser la pâte et la faire cuire à blanc : Sur une surface légèrement farinée, abaisser un disque de pâte en un disque de 11 po (28 cm) d'environ ⅛ po (3 mm) d'épaisseur. Enrouler l'abaisse sur le rouleau et la dérouler uniformément sur une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Tasser la pâte légèrement dans l'assiette, en soulevant les

bords et en lui faisant épouser les parois. Tailler l'excédent en passant le rouleau sur le dessus de l'assiette.

3. Avec les pouces, pousser la pâte ⅛ po (3 mm) au-dessus du bord de l'assiette, en faisant une bordure arrondie et uniforme sur le pourtour de l'assiette. On peut alors faire une bordure décorative en pressant le bord non coupant d'un couteau dans la pâte. Refroidir au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
4. Placer la grille du four dans la position 2. Régler le four à Cuisson au four par convection à 350 °F (176 °C) pour une durée de 25 minutes. Avec une fourchette, piquer le fond de tarte uniformément, sans toutefois le perforer. Recouvrir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de haricots secs ou d'autres poids prévus à cet effet. Faire cuire à blanc dans le four préchauffé pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte sous le papier sulfurisé soit sèche. Retirer les poids et le papier sulfurisé, puis poursuivre la cuisson pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 101 (67 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 1 g • lipides 7 g • gras saturés 5 g • cholestérol 20 mg • sodium 89 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g

* Le restant de pâte peut être conservé au réfrigérateur pendant une semaine ou au congélateur pendant deux mois.

Trempette aux épinards, au gorgonzola et à l'artichaut

Savoureuse tout droit sortie du four, accompagnée de pain croûté ou de croustilles de pita.

Donne environ 6 tasses (1,5 l)

Enduit végétal de cuisson

2 onces (60 g) de parmesan, coupé en dés de ½ pouce (1,25 cm)
1 gousse d'ail
1 petite échalote, coupée en deux
2 paquets de 8 onces (225 g) de fromage à la crème, à la température de la pièce, coupé en dés de 1 pouce (2,5 cm)
¼ t. (50 ml) de crème épaisse
1 lb (16 onces ou 454 g) d'épinards congelés, décongelés et parfaitement asséchés
1 t. (125 ml ou environ 4 oz) de gorgonzola, divisé
2 boîtes de 15 onces (425 g) de cœurs d'artichaut, égouttés et parfaitement asséchés
½ c. à thé (2 ml) de piment rouge broyé

1. Vaporiser un plat de cuisson en céramique de 2 pintes (1,9 L) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
2. Poser le couteau hachoir en métal sur le robot culinaire Cuisinart[MD]. Pendant que le robot tourne, ajouter le parmesan par l'entonnoir et hacher finement; vider dans un petit bol et réserver. Pendant que le robot tourne, ajouter l'ail et l'échalote par l'entonnoir; hacher. Ajouter le fromage à la crème et la crème; transformer jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et onctueuse. Émietter les épinards sur la préparation de fromage. Ajouter la moitié du gorgonzola et transformer au moyen de 10 impulsions jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Racler les parois du bol. Ajouter les cœurs d'artichaut réservés et le piment rouge broyé. Transformer au moyen de 10 impulsions. Vider le mélange dans le bol préparé; saupoudrer du reste du gorgonzola.
3. Placer la grille dans la position 2. Régler le four à Cuisson à 375 °F (180 °C) pendant 25 minutes. Lorsque le four est chaud, enfourner la trempette. Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.
4. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion de ¼ tasse (60 ml) :
Calories 90 (79 % provenant des lipides) • glucides 3 g • protéines 4 g • lipides 7 g • gras saturés 5 g • cholestérol 22 mg • sodium 243 mg • calcium 57 mg • fibres 1 g

Nachos suprêmes

Une couche de fromage entre deux couches de croustilles… voilà le secret de ces nachos – du fromage dans chaque bouchée!

Donne 8 à 10 portions

6 t. (1500 ml) de croustilles tortilla*, divisées
1½ à 2 t. (375 à 500 ml) de cheddar ou de Monterey Jack, déchiqueté, divisé
¾ t. (180 ml) de haricots recuits (soit un peu moins que la moitié d'une boîte de 15,5 oz [445 ml])
1 tomate, de petite ou moyenne taille, épépinée et hachée
1 piment jalapeño, coupé en deux, égrené et tranché finement
4 oignons verts, tranchés finement
1 boîte de 4,5 oz (127 g) de piments du Chili verts, hachés
1 t. (250 ml) d'olives noires tranchées (si on les achète pré-tranchées, les égoutter)
salsa, guacamole et crème sure pour servir
quartiers de lime, pour servir

1. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium. Étaler la moitié des croustilles uniformément dans la lèchefrite. Recouvrir d'environ ½ t. (125 ml) de fromage, puis du reste des croustilles. Garnir du reste des ingrédients en les répartissant aussi uniformément que possible en terminant avec le reste du fromage.
2. Placer la grille du four dans la position 2 et enfourner les nachos. Régler le four à Cuisson au grilloir pour une durée de 10 minutes. Surveiller la cuisson, car certains fromages fondent et grillent plus rapidement que d'autres.
3. Servir immédiatement avec de la salsa, de la crème sure, de la guacamole et des quartiers de lime.

* Quantité approximative. Il faut en savoir suffisamment pour couvrir le fond du plat de cuisson, mais il peut y en avoir plus ou moins selon le nombre de bouches à nourrir.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 10 portions) :
Calories 168 (50 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 7 g • lipides 9 g • gras saturés 4 g • cholestérol 15 g • sodium 345 mg • calcium 166 mg • fibres 2 g

Pelures de pomme de terre

Nous avons utilisé les coques provenant de notre recette de pommes de terre farcies que vous trouverez à la page 33, mais si vous désirez préparer seulement les pelures, vous n'avez qu'à faire cuire les pommes de terre au four selon les instructions de la recette susmentionnée et réservez la chair pour une autre recette.

Donne 6 portions.

6 coques de pomme de terre (recette de pommes de terre farcies à la page 33.)
2 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, fondu et gardé chaud
1 pincée de sel cascher
1 pincée de poivre noir frais moulu
1 t. (250 ml) de cheddar déchiqueté
4 tranches de bacon, cuit et émietté
crème sure au goût
2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachée

1. Placer les pelures dans la lèchefrite tapissée de papier d'aluminium. Badigeonner l'intérieur de beurre fondu, saler et poivrer. Distribuer également le fromage dans chacune, puis garnir de bacon émietté.
2. Placer la grille du four dans la position 4 et enfourner les pelures. Régler le four à Cuisson au grilloir pour une durée de 8 minutes. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
3. Garnir de crème sure et de ciboulette hachée. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 293 (56 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 12 g • lipides 18 g • gras saturés 11 g • cholestérol 55 mg • sodium 313 mg • calcium 254 mg • fibres 3 g

Poulet rôti aux fines herbes

La combinaison de fines herbes fraîches et déshydratées donne toute la saveur au poulet dans ce plat classique.

Donne 4 à 6 portions

1 poulet entier de 3½ à 4 lb (1,6 à 1,8 kg)
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais, haché
1 c. à thé (5 ml) de basilic déshydraté
1 c. à thé (5 ml) de thym déshydraté
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu
1 citron, coupé en deux
gousses d'ail, broyées

1. Mélanger les fines herbes, le sel et le poivre. Badigeonner le poulet d'huile d'olive, puis frotter le mélange de fines herbes sur toute la peau. Presser les moitiés de citron partout sur l'intérieur et l'extérieur du poulet. Farcir le poulet des moitiés de citron et des gousses d'ail. Trousser le poulet avec de la ficelle de boucher et l'embrocher.
2. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner le poulet embroché. Régler le four à l'option Poulet de la fonction Tournebroche à 450 °F (220 °C) pour une durée de 60 minutes.
3. Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que le jus qui s'écoule quand on pique une cuisse soit clair. (La température interne de la poitrine doit atteindre 165 °F [74 °C] ou celle de la cuisse, 170 °F [76 °C]. La durée de cuisson variera selon la taille du poulet.)
4. En utilisant la poignée de broche, sortir le poulet du four. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de dépecer.

NValeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :

Calories 208 (32 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 32 g • lipides 17 g • gras saturés 1 g • cholestérol 106 mg • sodium 535 mg • calcium 25 mg • fibres 1 g

Poulet jerk à la jamaïcaine

Les saveurs de cette marinade rehaussent à merveille le goût du poulet, mais elles s'accordent aussi à d'autres protéines, comme le porc et les crevettes.

Donne 4 à 6 portions

Marinade jerk :
¼ t. (60 ml) de jus d'orange
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre blanc
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soja, à faible teneur en sodium
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
jus de ½ lime
3 gousses d'ail
2 oignons verts, coupés en morceaux de 2 po (5 cm)
1 piment Scotch bonnet, égrené et coupé en deux (ou 2 piments jalapeño égrenés et coupés en deux)
1 c. à soupe (15 ml) de piment de la Jamaïque
2 c. à thé (10 ml) de cassonade dorée
1 c. à thé (5 ml) de thym frais
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
1 poulet entier de 3½ à 4 lb (1,6 à 1,8 kg)
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

1. Préparer la marinade. Mettre tous les ingrédients de la marinade, dans l'ordre présenté, dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart[MD]. Mélanger à régime élevé et transformer pendant environ 1 minute, jusqu'à homogénéité.
2. Verser la marinade sur le poulet dans un sac refermable et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Une fois le poulet mariné, le sortir du sac et laisser égoutter. Saler le poulet sur toute sa surface en utilisant la dernière cuillère à thé de sel.
4. Trousser le poulet avec de la ficelle de boucher et l'embrocher.
5. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner le poulet embroché. Régler le four à l'option Poulet de la fonction Tournebroche à 450 °F (220 °C) pour une durée de 60 minutes.
6. Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que le jus qui s'écoule quand on pique une cuisse soit clair. (La température interne de la poitrine doit atteindre 165 °F [74 °C] ou celle de la cuisse, 170 °F [76 °C]. La durée de cuisson variera selon la taille du poulet.)
7. En utilisant la poignée de broche, sortir le poulet du four. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de dépecer.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :

Calories 210 (42 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 23 g • lipides 10 g • gras saturés 2 g • cholestérol 80 mg • sodium 668 mg • calcium 28 mg • fibres 1 g

Canard entier rôti

Avec le tournebroche, c'est facile de rôtir un canard entier et d'obtenir une viande juteuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

Donne 4 à 6 portions

1 canard entier de 3½ à 4 lb (1,6 à 1,8 kg), sans les ailes
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu

1. Badigeonner le canard d'huile d'olive, puis le frotter avec le sel et le poivre. Quadriller la peau et le gras des poitrines, sans entailler la chair. Piquer le canard sur toute sa surface avec la pointe d'un couteau à légumes. Trousser le canard avec de la ficelle de boucher et l'embrocher.
2. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner le canard embroché. Régler le four à l'option Canard de la fonction Tournebroche à 325 °F (162 °C) pour une durée de 90 minutes.
3. Après 40 minutes de cuisson, ouvrir la porte du four et pendant que le canard tourne sur la broche, le piquer sur toute sa surface avec la pointe d'un couteau à légumes en faisant attention pour ne pas se brûler. Refermer la porte. Laisser le canard rôtir pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que le jus qui s'écoule quand on pique une cuisse soit clair. (La température interne de la poitrine doit atteindre 165 °F [74 °C] ou celle de la cuisse, 170 °F [76 °C]. La durée de cuisson variera selon la taille du canard.)
4. En utilisant la poignée de broche, sortir le canard du four. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de dépecer

REMARQUE : Le quadrillage et le piquage de la peau font fondre la graisse plus facilement à la cuisson, ce qui donne une peau plus croustillante.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :
Calories 157 (49 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 18 g • lipides 8 g • gras saturés 3 g • cholestérol 78 mg • sodium 645 mg • calcium 12 mg • fibres 0 g

Canard glacé au gingembre

Un clin d'œil aux saveurs traditionnelles du canard préparé à la mode asiatique.

Donne 4 à 6 portions.

Marinade :

1 t. (250 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium
½ t. (125 ml) de sauce soja, faible en sodium
1 morceau de 1 po (2,5 cm) de gingembre frais, pelé et finement tranché
2 gousses d'ail, finement tranchées
1 c. à soupe (15 ml) de cassonade dorée
2 gousses d'anis étoilé entières
1 c. à soupe (15 ml) de grains de poivre noirs
1 canard entier de 3½ à 4 lb (1,6 à 1,8 kg)

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Placer le canard et la marinade dans un sac refermable en plastique de 2 gallons (9 l). Fermer le sac et réfrigérer le canard pendant au moins 2 heures, mais au plus 4.*
2. Quadriller la peau et le gras des poitrines, sans entailler la chair. Piquer le canard sur toute sa surface avec la pointe d'un couteau à légumes. Trousser le canard avec de la ficelle de boucher et l'embrocher.
3. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner le canard embroché. Régler le four à l'option Canard de la fonction Tournebroche à 325 °F (162 °C) pour une durée de 90 minutes.
4. Après 40 minutes de cuisson, ouvrir la porte du four et pendant que le canard tourne sur la broche, le piquer sur toute sa surface avec la pointe d'un couteau à légumes en faisant attention pour ne pas se brûler. Refermer la porte. Laisser le canard rôtir pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que le jus qui s'écoule quand on pique une cuisse soit clair. (La température interne de la poitrine doit atteindre 165 °F [74 °C] ou celle de la cuisse, 170 °F [76 °C]. La durée de cuisson variera selon la taille du canard.)
5. En utilisant la poignée de broche, sortir le canard du four. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de dépecer.

* Ne pas jeter la marinade, mais la verser dans une petite casserole et la porter à ébullition à feu mi-vif. Laisser bouillir pendant 5 minutes, puis baisser le feu et laisser réduire doucement pendant une trentaine de minutes. On obtiendra une sauce plus épaisse de la consistance d'une glace dont on pourra badigeonner le canard cuit ou arroser les tranches de canard.

REMARQUE : Le quadrillage et le piquage de la peau font fondre la graisse plus facilement à la cuisson, ce qui donne une peau plus croustillante.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) : Calories 598 (65 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 50 g • lipides 42 g • gras saturés 12 g • cholestérol 198 mg • sodium 566 mg • calcium 42 mg • fibres 2 g

Gigot d'agneau du Moyen-Orient avec sauce yogourt-tahini

On dirait que les épices du Moyen-Orient ont été créées spécialement pour accompagner l'agneau! Cette recette en fait la preuve! Les restants d'agneau sont délicieux en sandwich, garnis de la sauce yogourt-tahini.

Donne 8 à 10 portions

Marinade :

1 c. à thé (5 ml) de graines de cumin
1 c. à thé (5 ml) de graines de coriandre
3 bâtonnets de cannelle, cassés en deux
1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher, un peu plus pour saupoudrer
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu, un peu plus pour saupoudrer
4 gousses d'ail
4 tiges d'origan pour les feuilles seulement
½ c. à thé (2 ml) de poivre de Cayenne
¼ t. (60 ml) d'huile d'olive, divisée
1 gigot d'agneau de 2½ à 3 lb (1,13 à 1,3 kg), désossé

Sauce yogourt-tahini :

1 t. (250 ml) de yogourt nature entier ou à teneur réduite en gras
1 c. à soupe (15 ml) de tahini
½ c. à thé (2 ml) de jus de citron frais
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) de cumin broyé
pain pita, grillé et gardé au chaud pour servir

1. Préparer la marinade. Faire chauffer les graines de cumin et de coriandre dans un petit poêlon à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et fragrantes. Placer les graines grillées dans un mini-hachoir ou un moulin à épices Cuisinart[MD] avec les bâtonnets de cannelle, le sel, le poivre, l'ail, l'origan et le poivre de Cayenne. Défaire au moyen de quelques impulsions en raclant les parois du bol au besoin.
2. Frotter la marinade sur l'agneau (après avoir enlevé la ficelle de boucher ou le filet pour que la viande soit parfaitement enrobée). Transférer dans un grand bol à mélanger et recouvrir d'un film plastique ou dans un sac en plastique de 2 gallons (9 l) refermable. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, mais au plus jusqu'au lendemain.
3. Après la période marinage, retirer l'agneau de la marinade et le ficeler fermement avec de la ficelle de boucher à intervalles de 2 po (5 cm). Embrocher le gigot.
4. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner le gigot embroché. Régler le four à l'option Viande la fonction Tournebroche à 400 °F (200 °C) pour une durée de 45 minutes.
5. L'agneau est cuit (mi-saignant) lorsque sa température interne atteint 130 °F (54 °C).
6. Pendant que l'agneau cuit, préparer la sauce au yogourt. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet jusqu'à consistance homogène. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'emploi. (La sauce se conservera pendant une semaine au réfrigérateur dans un récipient hermétique.)
7. En utilisant la poignée de broche, sortir l'agneau du four. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de trancher et de servir.
8. Couper l'agneau en fines tranches et servir accompagné de la sauce au yogourt et du pain pita grillé.

Valeur nutritive d'une portion d'agneau (basée sur 10 portions) : Calories 208 (52 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 23 g • lipides 12 g • gras saturés 3 g • cholestérol 73 mg • sodium 435 mg • calcium 23 mg • fibres 1 g

Rôti de porc au romarin et à la sauge

Ce rôti est un mets principal savoureux et facile à préparer quand vous recevez.

Donne 6 à 10 portions

1 t. (250 ml) de sel cascher
1 t. (250 ml) de sucre granulé
3 pintes (2,83 l) d'eau
1 ôti de porc de 3 à 4 lb (1,5 à 1,8 kg)

Marinade:

3 gousses d'ail
1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais
1 c. à soupe (15 ml) de sauge fraîche
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde Dijon
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher, plus un peu plus à saupoudrer
2 c. à thé (10 ml) de poivre frais moulu, plus un peu plus à saupoudrer
3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive vierge extra

1. Dissoudre le sel et le sucre avec de l'eau dans un grand bol qui fait dans le réfrigérateur. Immerger le rôti dans cette saumure et réfrigérer pendant 4 heures au plus.
2. Pendant la période saumurage, préparer la marinade. Poser le couteau hachoir dans le récipient d'un robot culinaire Cuisinart[MD]. Pendant que le robot tourne, ajouter les gousses d'ail par l'entonnoir; hacher finement. Ajouter le romarin et la sauge; hacher par impulsions. Ajouter la moutarde Dijon, le sel et le poivre. Pendant que le robot tourne, verser l'huile d'olive par l'entonnoir; transformer jusqu'à ce que le mélange se tienne. Réserver.
3. Après le saumurage, rincer le rôti à l'eau froide et l'éponger avec des essuie-tout. Saupoudrer le sel cascher et le poivre frais moulu sur toute sa surface. Frotter la marinade sur toute sa surface et laisser reposer à la température de la pièce pendant 30 minutes.
4. Ficeler le rôti et l'embrocher.
5. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner le rôti embroché. Régler le four à l'option Viande la fonction Tournebroche à 425 °F (220 °C) pour une durée de 60 minutes. (Le rôti est cuit lorsque sa température interne atteint 174 °F [80 °C]).
6. En utilisant la poignée de broche, sortir le rôti du four. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de dépecer.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 10 portions) :
Calories 292 (51 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 34 g • lipides 16 g • gras saturés 3 g • cholestérol 102 mg • sodium 339 mg • calcium 14 mg • fibres 0 g

Rôti de bœuf au raifort

Bien que cette recette comporte peu d'ingrédients, elle déborde saveur. Vous aurez plus de sauce au raifort qu'il n'en faut pour la recette, alors gardez-la pour vos sandwiches le lendemain.

Donne 8 à 10 portions

Rôti de bœuf :
1 rôti de noix de ronde 2 à 3 lb (1 à 1,3 kg)
1½ c. à thé (7 ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu

Sauce au raifort:
½ t. (125 ml) de mayonnaise
½ t. (125 ml) de crème sure
¼ t. (60 ml) de raifort préparé
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir moulu grossièrement

1. Badigeonner le rôti d'huile d'olive et le saupoudrer de sel et de poivre. Ficeler et embrocher.
2. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner le rôti embroché. Régler le four à l'option Viande la fonction Tournebroche à 425 °F (220 °C) pour une durée de 40 minutes. Le rôti est cuit (mi-saignant) lorsque sa température interne atteint 130 °F (55 °C).
3. Pendant que le bœuf cuit, préparer la sauce au raifort. Mettre tous les ingrédients dans un petit bol et combiner parfaitement. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Réserver.
4. En utilisant la poignée de broche, sortir le rôti du four. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de dépecer. Couper en fines tranches et servir avec la sauce au raifort.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 10 portions) servie avec 1 c. à soupe (15 ml) de sauce au raifort :
Calories 248 (58 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 25 g • lipides 15 g • gras saturés 5 g • cholestérol 85 mg • sodium 388 mg • calcium 29 mg • fibres 0 g

Valeur nutritive de 1 c. à soupe (15 ml) de sauce au raifort :
Calories 54 (94 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 0 g • lipides 5 g • gras saturés 2 g • cholestérol 8 mg • sodium 94 mg • calcium 6 mg • fibres 0 g

Bar commun entier rôti

Donne 2 portions.

1 bar commun entier, nettoyé (si le poisson est plus long que la broche, retirer la tête les nageoires de queue)
1½ c. à thé (7 ml) d'huile d'olive, divisée
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher, divisé
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
¼ d'un petit oignon, finement tranché
1 gousse d'ail, finement tranché
2 feuilles de laurier
½ petit citron, finement tranché
2 tiges de romarin frais
2 tiges de thym frais

1. Arroser l'intérieur du poisson de 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive, puis y saupoudrer ¼ c. à thé (1 ml) de sel et une pincée du poivre. Étaler uniformément le reste des ingrédients à l'intérieur du poisson. (Selon la taille du poisson, il est possible qu'ils ne fassent pas tous. Modifier en conséquence.)
2. Ficeler le poisson – tous les 1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm) environ – avec de la ficelle de boucher et l'embrocher. (Il n'est pas nécessaire d'utiliser les fourches.)
3. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner le poisson embroché. Régler le four à l'option Perso de la fonction Tournebroche à une température de 400 °F (200 °C) pour une durée 18 minutes. Commencer à vérifier le degré de cuisson après 15 minutes environ. Lorsque le tournebroche cesse de tourner, le poisson est entièrement cuit.
4. En utilisant la poignée de broche, sortir le poisson du four. Servir immédiatement accompagné de riz et de quartiers de citron.

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 207 (31 % provenant des lipides) • glucides 3 g • protéines 32 g • lipides 7 g • gras saturés 1 g • cholestérol 70 mg • sodium 507 mg • calcium 32 mg • fibres 1 g

Poulet Cornish à la glace Hoisin

La glace Hoisin est une marinade très polyvalente. Essayez-la, badigeonnée sur des morceaux de saumon ou de poulet à rôtir au four.

Donne 2 à 4 portions

Marinade Hoisin :
½ t. (125 ml) de sauce Hoisin
2 c. à soupe (30 ml) de miel
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soja
1 c. à soupe (15 ml) de gingembre frais, finement haché
2 gousses d'ail fraîches, finement hachées
2 poulets Cornish de 1 à 1¼ lb (450 à 560 g)

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade.
2. Placer les poulets avec la marinade dans un sac refermable et laisser mariner pendant au moins heure ou jusqu'au lendemain
3. Trousser les poulets et les embrocher sur le centre de la broche.
4. Placer la grille du four dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner les poulets embrochés. Régler le four à l'option Perso de la fonction Tournebroche (avec la convection) à 425 °F (220 °C) pour une durée de 40 minutes.
5. Les poulets sont cuits lorsque le jus qui s'écoule quand on pique une cuisse avec la pointe d'un couteau est clair.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 4 portions) :
Calories 268 (13 % provenant des lipides) • glucides 34 • protéines 25 g • lipides 4 g • gras saturés 1 g • cholestérol 104 mg • sodium 1052 mg • calcium 17 mg

Hambourgeois grillés

Il est facile de préparer un bon hambourgeois. Il suffit d'utiliser une viande bonne qualité. Pour faire des hambourgeois avec fromage, vous n'avez qu'à recouvrir les galettes d'une tranche de votre fromage préféré, à peu près une minute avant la fin de la cuisson et faire griller sous le grilloir pendant une minute à peu près ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit doré.

Donne 4 galettes.

1½ lb (680 g) de bœuf haché
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu
½ c. à thé (2 ml) de poudre d'ail

1. Diviser la viande en quatre portions de 6 oz (170 g) et former chacune en galettes, en travaillant la viande le moins possible pour ne pas qu'elle soit dure. Badigeonner les deux faces d'huiles d'olive, assaisonner de sel, de poivre et de poudre d'ail.
2. Placer la grille dans la position 4. Placer les galettes sur la grille dans la lèchefrite. Régler le four à Grilloir avec convection pour une durée de 12 minutes.
3. Servir immédiatement sur des petits pains grillés et garnir de vos condiments favoris.

Valeur nutritive d'une galette :
Calories 389 (66 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 33 g • lipides 29 g • gras saturés 10 g • cholestérol 105 g • sodium 971 mg • calcium 22 mg • fibres 0 g

Pâte à pizza classique

Cette pâte se prête bien à d'autres utilisations que la simple pizza… mais qui ne raffole pas de la pizza maison? Voyez d'autres recettes de pizza et de calzone à www.cuisinart.ca.

Donne 1½ lb (680 g) de pâte, suffisamment pour deux croûtes de 12 po (30 cm).

2¼ c. à thé (11 ml, 1 sachet ou ¼ oz) de levure sèche active
1½ c. à thé (7 ml) de sucre granulé
1 t. (250 ml) d'eau tiède (105 à 110 °F [40 à 43 °C])
3 t. (750 ml) de farine à pain (ou de farine tout usage non blanchie)
1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, un peu plus pour enduire la boule de pâte

1. Dans une tasse à mesurer les liquides, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Laisser reposer pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange commence à mousser. (Remarque : Si la levure ne commence pas à mousser dans un délai de 10 minutes, cela signifie qu'elle n'est plus active. Il faut la jeter et recommencer avec de la levure active.)
2. Poser le couteau pétrisseur ou hachoir en métal dans le bol d'un robot culinaire. Ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive; combiner au moyen de quelques impulsions. Pendant que le moteur tourne, verser le mélange liquide par l'entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber. Transformer jusqu'à ce que la pâte commence à se former et qu'elle se détache des parois du bol. Pétrir pendant pendant 30 secondes. La pâte pourrait être légèrement collante.
3. Enduire l'intérieur d'un grand bol d'huile d'olive. Ajouter la pâte et la tourner dans le bol pour l'enduire d'huile. Couvrir le bol d'un film plastique. Laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 1 heure environ. La pâte devrait doubler de volume.

4. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler d'un coup de poing. Façonner la pâte à la taille demandée dans la recette.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 12 portions pour 2 croûtes) :
Calories 114 (9 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 3 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 g • sodium 286 mg • calcium 1 mg • fibres 1 g

Pâte à pizza sans gluten

Enfin! une pizza dont les personnes intolérantes au gluten peuvent se régaler!

Donne environ 1 libvre (454 g) de pâte
[environ 2 croûtes de 10 pouces (25 cm)]

¾ t. (180 ml) de farine de tapioca
¾ t. (180 ml) de farine de riz blanc, un peu plus pour saupoudrer et abaisser la pâte
⅓ de farine de quinoa
⅓ de farine d'arrow-root
1 c. à thé (5 ml) de gomme xanthane
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé
½ t. (125 ml) de lait de riz
¼ t. (60 ml) d'eau
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra
quantité additionnelle de farine de riz, pour saupoudrer et abaisser

1. Placer les farines, la gomme xanthane, le sel et le sucre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart[MD] muni du crochet à pétrir. Combiner au régime 3. Combiner le lait de riz, l'eau et l'huile d'olive dans une tasse à mesurer.
2. Pendant que le batteur tourne au régime 3, ajouter les ingrédients liquides. Après que la pâte s'est formée en boule, pétrir la pâte pendant 1 à 2 minutes à un régime entre 4 et 5. Si la pâte semble sèche, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, en continuant de battre jusqu'à ce que la boule nettoie les parois du bol. Attendre que chaque cuillérée d'eau soit bien incorporée avant d'en ajouter une autre. (Si, au contraire, la pâte est trop collante, ajouter de la farine de riz blanc, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.)
3. Au moment d'abaisser la pâte, la séparer en deux parties égales. Saupoudrer une grande surface de travail de farine de riz. Abaisser chaque partie en un disque de 10 po (25 cm).
4. Saupoudrer copieusement une pelle ou plaque à pizza de farine de riz. Transférer la pâte dessus et garnir au goût avant de mettre à cuire.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 12 portions pour 2 croûtes) :

Calories 114 (22 % provenant des lipides) • glucides 22 g • protéines 9 g • lipides 3 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 209 mg • calcium 23 mg • fibres 1 g

Pizza blanche aux olives, aux tomates raisin et au bacon

Si vous n'aimez pas la ricotta, remplacez-la par ⅓ t. (80 ml) de sauce à pizza. D'une façon ou d'une autre, la garniture est sûre de ne faire que des heureux.

Donne une pizza de 12 po (30 cm).

½ recette de pâte à pizza (recettes précédentes)
1½ c. à thé (7 ml) d'huile d'olive
¼ t. (60 ml) de ricotta, égouttée (surtout si mouillée)
1 gousse d'ail, finement hachée
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1 pincée de poivre noir frais moulu
½ t. (125 ml) d'olives Kalamata dénoyautées
½ t. (125 ml) de tomates raisin, coupées en deux

¼ t. (60 ml) de pecorino romano, râpé ou déchiqueté
4 tranches de bacon, cuites et émiettées
1 pincée de piment rouge broyé (facultatif)
Feuilles de basilic frais, moyennes ou grandes, déchirées

1. Abaisser ou étirer la pâte en un disque de 12 po (30 cm) et le transférer sur une tôle à pizza ou la lèchefrite fournie, huilée au préalable. Badigeonner le dessus de la pâte d'huile d'olive, puis étaler la ricotta sur toute la surface, en laissant environ 1 po (2,5 cm) sur tout le pourtour. Répartir uniformément le reste des ingrédients, dans l'ordre indiqué, sauf le basilic.
2. Placer la grille du four dans la position 3. Régler le four à la fonction Pizza à 450 °F (232 °C) pour une pizza fraîche de 12 po (30 cm) pour une durée de 14 minutes. Lorsque le four est préchauffé, enfourner la pizza. Quelques minutes avant l'expiration du délai de cuisson, vérifier le degré de cuisson pour s'assurer que la pizza n'est pas trop foncée.
3. Garnir de basilic, couper et servir.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :
Calories 193 (35 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 9 g • lipides 7 g • gras saturés 7 g • cholestérol 13 g • sodium 575 mg • calcium 20 mg • fibres 1 g

Pizza aux épinards et à l'ail

L'une de nos combinaisons favorites.
Facile à préparer et sûre de plaire à tous!

Donne une pizza de 12 po (30 cm).

2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive, divisée
1 gousse d'ail, en fines tranches
2 t. (500 ml) d'épinards frais, tassés
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1 pincée de poivre noir frais moulu
½ recette de pâte à pizza (de base ou sans gluten)
⅓ t. (80 ml) de sauce à pizza préparée
4 oz (115 g) de mozzarella fraîche, coupée en tranches ou en dés
1 pincée de piment de Cayenne broyé (facultatif)

1. Faire chauffer 1 c. à thé (5 ml) de l'huile dans un poêlon à feu mi-doux. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit tendre, mais pas doré. Ajouter les épinards avec le sel et le poivre et faire sauter jusqu'à ce que les épinards soient fanés, mais encore vert vif. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.
2. Étirer ou abaisser la pâte en un disque de 12 po (30 cm) et le transférer sur une tôle à pizza ou dans la lèchefrite fournie, huilée au préalable. Badigeonner le dessus d'huile d'olive, puis étaler la sauce sur toute la surface, en laissant environ 1 po (2,5 cm) sur tout le pourtour. Recouvrir uniformément d'épinards, puis garnir de la mozzarella et du piment rouge broyé, si on les utilise.
3. Placer la grille du four dans la position 3. Régler le four à la fonction Pizza à 450 °F (232 °C) pour une pizza fraîche de 12 po (30 cm) pour une durée de 14 minutes. Lorsque le four est préchauffé, enfourner la pizza. Quelques minutes avant l'expiration du délai de cuisson, vérifier le degré de cuisson pour s'assurer qu'elle ne sera pas trop foncée.
4. Couper et servir.

Valeur nutritive d'une portion
Calories 196 (32 % provenant des lipides) • glucides 25 g • protéines 8 g • lipides 7 g • gras saturés 2 g • cholestérol 9 mg • sodium 468 mg • calcium 49 mg • fibres 1 g

Fenouil braisé à l'orange et aux olives

Le zeste d'orange et les olives saumurées rehaussent la saveur douce du fenouil braisé et tendre. Servez ce plat chaud, froid ou à température ambiante.

Donne 2 tasses (500 ml).

1 bulbe de fenouil, de moyenne ou grande taille, paré et coupé en tranches de ¼ po [(7 mm) environ 1 à 1¼ lb (450 à 560 g)]
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
¼ c. à thé (1 ml) de sel de mer ou cacher
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc
¼ t. (60 ml) de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
½ c. à thé (2 ml) de zeste d'orange râpé
¼ t. (60 ml) d'olives noires dans l'huile, dénoyautées et coupées en deux

1. Placer la grille du four dans la position 2. Régler le four à la fonction Rôtissage par convection à 400 °F (200 °C) pour une durée de 35 minutes. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé.
2. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, remuer le fenouil avec le sel, le poivre et l'huile jusqu'à ce qu'il soit parfaitement enrobé. Étaler en une seule couche dans la lèchefrite préparée. Verser le vin et le bouillon de poulet directement sur le fenouil.
3. Mettre dans le four préchauffé et cuire jusqu'à ce que le fenouil soit mou et légèrement doré. Incorporer le zeste d'orange et les olives pour les dix dernières minutes de cuisson

Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :
Calories 99 (45 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 2 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 293 mg • calcium 72 mg • fibres 4 g

Courge gland farcie

Des saveurs riches et délicieuses et des textures variées qui sont très alléchantes à n'importe quelle table.

Donne 4 portions

2 courges gland de 1¼ à 2 lb (560 à 900 g), coupées en deux sur le sens de la longueur et égrenées
2½ c. à thé (12 ml) d'huile d'olive, divisée
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher, divisé
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu, divisé
1 échalote de petite à moyenne taille, finement hachée
1 t. (250 ml) de couscous de Jérusalem
1 t. (250 ml) de pois chiches, égouttés et rincés
½ c. à thé (2 ml) de cumin moulu
½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
2¼ t. (560 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium
½ t. (125 ml) d'abricot déshydraté, haché
¼ t. (60 ml) de pistaches décortiquées, grillées

1. Placer la grille dans la position 2. Régler le four à la fonction Cuisson au four à 350 °F (180 °C) pour une durée de 35 minutes.
2. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium. Y placer chaque moitié de courge, face coupée sur le dessus.
3. Badigeonner l'intérieur de chaque moitié d'environ ½ c. à thé (2 ml) d'huile et assaisonner d'une pincée de sel et de poivre. Cuire dans le four préchauffé pour la durée programmée ou jusqu'à ce que la chair soit tendre lorsqu'on la pique avec une fourchette. Sortir du four et réserver.
4. Pendant que la courge cuit, faire chauffer le reste de l'huile d'olive dans une sauteuse à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'échalote et faire sauter pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ramollie. Ajouter les couscous, les pois chiches, le cumin, la cannelle et le reste du sel et du poivre. Faire sauter pendant 1 minute ou 2 pour que le couscous soit grillé. Ajouter le bouillon et monter le feu pour apporter le liquide à forte ébullition. Lorsque le liquide mijote à gros bouillons, cuire, partiellement couvert, en remuant occasionnellement, pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait été complètement absorbé par le couscous et que la préparation ait une consistance crémeuse. Retirer du feu, ajouter les abricots et les pistaches. Couvrir et laisser reposer pendant 5 minutes.

5. Diviser également la préparation entre les deux moitiés de courge. Remettre à cuire au four à 350 °F (180 °C) pour une durée de 10 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 388 (16 % provenant des lipides) • glucides 72 g • protéines 11 g • lipides 8 g • gras saturés 1 g • cholestérol 14 mg • sodium 618 mg • calcium 108 mg • fibres 8 g

Pommes de terre farcies

Voici une excellente recette de base de pommes de terre farcies. Pour varier, vous pouvez les garnir d'à peu près n'importe quoi – du fromage en filaments avec du brocoli haché en passant par la salsa avec des tranches d'avocat.

Donne 6 portions

6 pommes de terre Russet de taille moyenne, frottées
1½ c. à thé (7 ml) d'huile d'olive
¼ t. (60 ml) + 2 c. à soupe (15 ml) de lait entier
4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
¼ t. (60 ml) de crème fraîche
¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu
2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachée

1. Placer la grille du four dans la position 3. Régler le four à Cuisson au four par convection à 400 °F (200 °C) pour une durée de 40 minutes.
2. Piquer les pommes de terre 6 à 8 fois chacune avec une fourchette et les frotter avec l'huile d'olive. Lorsque le four est chauffé, placer les pommes de terre directement sur la grille. Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement cuite. Sortir du four et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles puissent être manipulées. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium et réserver.
3. Enlever une calotte d'environ le quart de chacune dans le sens de la longueur* et évider en laissant une coque d'environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Transférer la chair dans un grand bol. Ajouter le lait et le beurre et piler à l'aide d'un pilon jusqu'à consistance lisse. Ajouter le reste des ingrédients. Continuer à piler jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné. Diviser cette garniture entre toutes les coques.
4. Régler le four à la fonction Cuisson au four par convection à 350 °F (176 °C) pour une durée de 25 minutes. Placer les pommes de terre farcies dans la lèchefrite préparée et enfourner (grille toujours dans la position 3). Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Remarque : Il est possible de préparer les pommes de terre d'avance jusqu'à l'étape 3, comprise. Couvrir et réfrigérer. Laisser les pommes de terre réchauffer à la température de la pièce avant de les mettre à cuire.

* Conserver les calottes pour faire des pelures de pommes de terre (voir notre recette à la 21.

Valeur nutritive d'une pomme de terre :
Calories 271 (38 % provenant des lipides) • glucides 38 g • protéines 5 g • lipides 11 g • gras saturés 7 g • cholestérol 29 mg • sodium 309 mg • calcium 53 mg • fibres 5 g

Mélange de légumes-racines rôtis

Les légumes énumérés ne sont qu'une simple suggestion. Choisissez des légumes de couleurs variées selon la disponibilité en saison.

Donne 6 portions

2 gousses d'ail, écrasées
½ gros oignon rouge, coupé à la racine en six quartiers
½ bulbe de fenouil, de moyenne à grande taille, coupé en tranches de ½ po (1,25 cm)
1 betterave moyenne, frottée et coupée en dés de ½ à 1 po

(1,25 à 2,5 cm)

½ navet, de moyenne à grande taille, pelé et coupé en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm)

1 patate sucrée, de moyenne à grande taille, pelée et coupée en dés de ½ à 1 po (1,25 à /2,5 cm)

2 petites pommes de terre rouges, coupées en quartiers

1 t. (250 ml) de choux de Bruxelles, coupés en deux

2 tiges de romarin frais

2 tiges de thym frais

3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive

½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

1. Placer la grille dans la position 2. Régler le four à la fonction Rôtissage à 450 °F (220 °C) pour une durée de 25 minutes. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium.
2. Pendant que le four réchauffe, placer tous les ingrédients dans un grand bol et les remuer pour les enduire d'huile d'olive, de sel et de poivre. Transférer dans la lèchefrite préparée.
3. Enfourner. Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que les légumes soient dorées et tendres.
4. Transférer dans un plat de service et servir.

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 147 (42 % provenant des lipides) • glucides 20 g • protéines 3 g • lipides 7 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 244 mg • calcium 40 mg • fibres 4 g

Petits pains au beurre

Une seule bouchée… et vous ne voudrez plus jamais acheter de petits pains à l'épicerie.

Donne 12 petits pains

⅓ t. (75 ml) de lait entier, plus 1 c. à soupe (15 ml) pour badigeonner

6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, plus 1 c. à soupe (15 ml) pour badigeonner

3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé

1¾ c. à thé (9 ml) de levure sèche active

3 c. à soupe (45 ml) d'eau chaude (105 à 110 °F [40 à 43 °C])

3 t. (750 ml) de farine à pain

¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher

1 œuf, légèrement battu

1. Dans une petite casserole, combiner le lait, le beurre et le sucre. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.
2. Dissoudre la levure dans l'eau chaude dans une grande tasse à mesurer. Laisser reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Mettre la farine et le sel dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart[MD] muni du couteau pétrisseur ou hachoir; transformer pendant 10 secondes. Ajouter le beurre fondu et l'œuf au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement par l'entonnoir jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Pétrir pendant 45 secondes encore. Façonner la pâte en une boule lisse, la déposer dans un bol à mélanger propre et recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Beurrer légèrement un moule rond de 9 po (23 cm). Dégonfler la pâte d'un coup de poing et la diviser en 12 morceaux (d'environ 1½ à 1¾ oz [45 g] chacun). Façonner chaque morceau en une boule lisse et les placer dans le moule préparé. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume.
4. Placer la grille du four dans la position 2. Régler le four à la fonction Cuisson au four par convection à 375 °F (180 °C) pour une durée de 15 minutes. Pendant que le four réchauffe, faire fondre le reste du beurre et le combiner dans un petit bol avec la dernière cuillère à

soupe (15 ml) de lait. Badigeonner le dessus des boules de cette dorure. Lorsque le four est chaud, enfourner les petits pains. Cuire au four pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la température interne des pains atteigne 190 °F (88 °C).

5. Démouler et laisser refroidir légèrement avant de servir.

Valeur nutritive d'un petit pain :
Calories 183 (35 % provenant des lipides) • glucides 26 g • protéines 4 g • lipides 7 g • gras saturés 5 g • cholestérol 34 mg • sodium 153 mg • calcium 13 mg • fibres 1 g

Carrés au chocolat mi-amer à l'expresso avec ganache

Recouverts de ganache ou pas, ces carrés au chocolat sont tout simplement irrésistibles.

Donne 16 carrés au chocolat

Carrés au chocolat :

Enduit de cuisson
¾ t. (175 ml ou 1½ bâtonnet) de beurre non salé, coupé en dés
4 oz (115 g) de chocolat non sucré, haché
4 oz (115 g) de chocolat mi-amer, haché
2 c. à soupe (30 ml) de poudre de cacao
2 c. à thé (10 ml) de poudre d'expresso
½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher
3 gros œufs
1½ t. (375 ml) de sucre granulé
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur

Ganache :
2 oz (60 g) de chocolat mi-amer, haché
½ c. à thé (2 ml) de poudre d'expresso
1 pincée de sel cascher
¼ t. (60 ml) de crème épaisse

1. Vaporiser un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson et le tapisser de papier sulfurisé.
2. Mettre le beurre et les chocolats dans un bol à l'épreuve de la chaleur et le faire fondre à bain-marie. Lorsque le chocolat et le beurre sont presque fondus, ajouter la poudre de cacao et la poudre d'expresso. Lorsque tout est parfaitement fondu, incorporer la farine et le sel. Retirer du bain-marie et laisser refroidir à la température de la pièce.
3. Battre les œufs légèrement avec un batteur à main Cuisinart[MD] muni des fouets. Ajouter le sucre graduellement en continuant à battre pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et qu'il commence à épaissir. Ajouter la vanille et battre jusqu'à consistance homogène. Plier le mélange de chocolat dans le mélange d'œufs à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une couleur homogène. Verser la pâte dans la lèchefrite préparée. Tapoter le moule sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.
4. Placer la grille du four dans la position 2. Régler le four à la fonction Cuisson au four par convection à 350 °F (180 °C) pour une durée de 20 minutes. Lorsque le four est chaud, enfourner la pâte. Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que les bords commencent à sécher. Laisser refroidir parfaitement et réfrigérer jusqu'au lendemain avant de glacer.
5. Préparer la ganache : Mettre le chocolat haché, la poudre d'expresso et le sel dans un petit bol à l'épreuve de la chaleur; réserver. Faire chauffer la crème dans une petite casserole jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. Verser la crème sur le mélange de chocolat et laisser reposer pendant quelques minutes. Battre avec un fouet jusqu'à consistance parfaitement lisse. Laisser refroidir jusqu'à ce que la ganache ne soit plus chaude, mais encore tartinable. Étaler sur le dessus des carrés au chocolat. Réfrigérer pendant 1 à 2 heures. Couper avec un couteau bien coupant et servir.

Valeur nutritive d'un carré au chocolat :
Calories 281 (50 % provenant des lipides) • glucides 30 g • protéines 3 g • lipides 19 g • gras saturés 11 g • cholestérol 62 mg • sodium 124 mg • calcium 29 mg • fibres 2 g

Croustillant à la rhubarbe et aux fraises

Ce dessert allie le goût acidulé de la rhubarbe et le goût sucré des fraises. Des fruits mûrs en saison donneront les meilleurs résultats!

Donne 8 portions

Garniture :

1 lb (450 g) de rhubarbe, parée et coupée en tranches de ½ po (1,25 cm)
⅔ t. (150 ml) de sucre granulé
1 pincée de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur
½ c. à thé (2 ml) de jus de citron frais
3 t. (environ ¾ lb [340 g]) de fraises, équeutées et coupées en quatre (ou en deux si elles sont petites)
4½ c. à thé (22 ml) de fécule de tapioca

Garniture sèche :

1 t. (250 ml) de flocons d'avoine roulés (pas à cuisson rapide)
⅔ t. (150 ml) de farine tout usage non blanchie
⅔ t. (150 ml) de cassonade dorée, bien tassée
¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
¼ c. à thé (1 ml) de gingembre moulu
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
6 c. à soupe (90 ml ou 3 oz ou 90 g) de beurre non salé, froid et coupé en dés

1. Dans un grand bol, mettre la rhubarbe, le sel, la vanille et le jus de citron; remuer pour combiner parfaitement. Ajouter les fraises et la fécule de tapioca; remuer. Transférer dans un plat de cuisson de 13 x 9 po (33 x 23 cm); réserver.
2. Préparer la garniture : Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre, dans un bol et remuer pour combiner. Ajouter le beurre et le défaire avec un couteau à pâtisserie ou les doigts jusqu'à ce qu'il soit uniformément réparti dans le mélange. Saupoudrer sur le mélange de fruits.
3. Placer la grille du four dans la position 2. Préchauffer le four au réglage Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 30 minutes. Lorsque le four est chaud, enfourner le croustillant. Cuire pendant la durée programmée ou jusqu'à ce que la préparation de fruits bouillonne et que la garniture soit dorée.
4. Sortir du four et laisser refroidir pendant quelques minutes avant de servir. Ce dessert est délicieux servi avec de la crème fouettée fraîche ou de la crème glacée à la vanille.

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 301 (27 % provenant des lipides) • glucides 54 g • protéines 3 g • lipides 9 g • gras saturés 5 g • cholestérol 23 mg • sodium 92 mg • calcium 57 mg • fibres 3 g

Ananas rôti

L'ananas rôti peut servir de base à une variété desserts. Il peut être garni de crème glacée à la vanille, de noix hachées ou de noix de coco grillée.

1 ananas entier, paré et pelé
1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, ramolli
2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé
½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
1 à 2 pincées de sel cascher

1. Embrocher l'ananas et le retenir avec les fourches.

2. Badigeonner l'ananas du beurre fondu et l'enrober uniformément du reste des ingrédients.
3. Placer la grille dans la position 1 avec la lèchefrite dessus. Enfourner l'ananas embroché. Régler le four à l'option Perso de la fonction Tournebroche à 400 °F (200 °C) pour une durée de 40 minutes.
4. Avec la poignée de fourche, sortir l'ananas du four. Laisser refroidir légèrement avant de retirer de la broche. Pour servir l'ananas, le couper en deux, enlever le cœur et couper en morceaux de 1 po (2,5 cm).

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 58 (21 % provenant des lipides) • glucides 12 g • protéines 0 g • lipides 1 g • gras saturés 1 g • cholestérol 4 mg • sodium 19 mg • calcium 12 mg • fibres 1 g

GARANTIE
GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les
dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages
accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
TOB-200C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

Cuisinart®MD

Coffeemakers
Cafetières

Blenders
Mélangeurs

Juicers
Presse-agrumes

Cookware
Ustensiles de cuisson

Tools and Gadgets
Outils et accessoires

Cuisinart® offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart[MD] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2014 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Printed in China | Imprimé en Chine

14CC147296

IB-12740-CAN

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.